

ПРИКАЗ

12.11.2021

г. Пермь

№ 421

О направлении на практику

В соответствии с графиком учебного процесса на 2021-2022 учебный год

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Направить на производственную практику обучающихся группы 19П1, 19П1п по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с 15.11.2021г. по 18.12.2021 г. по профессиональному модулю ПМ.01 - 180 час:

№	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Место прохождения практики
группа 19П1		
1	Асташова Анна Владиславовна	ООО «Комбинат питания» г. Пермь
2	Гагарина Ксения Юрьевна	ООО «Комбинат питания» г. Пермь
3	Помышева Полина Юрьевна	ООО «Комбинат питания» г. Пермь
4	Юдин Илья Владимирович	г.Пермь, село Фролы, ИП ОщепковД.А.
группа 19П1п		
5	Дробинкин Александр Андреевич	ООО «Комбинат питания» г. Пермь
6	Исаев Дмитрий Николаевич	г.Пермь, ул. Петропавловская, 57 Кафе-бар Red BBQ
7	Костаки Мария Юрьевна	г.Оса, кафе «Гриль Парк» ИП Савинова А.Г.
8	Мансуров Артем Рамилевич	г.Оса, ООО «Ирида»
9	Маратбек Уулу Даниэл -	ООО «Комбинат питания» г. Пермь
10	Самылов Павел Андреевич	ООО «Комбинат питания» г. Пермь
11	Хуснуллин Владислав Олегович	АО «Протон - ПМ», столовая «Орбита №6»
12	Шарипов Артур Альфредович	ООО «Комбинат питания» г. Пермь

- 1.1. Мастера производственного обучения Матвееву Е.Ю. назначить куратором и руководителем производственной практики.
2. Матвеевой Е.Ю, осуществлять руководство производственной практикой согласно функциональным обязанностям, указанным в приложении № 1 к настоящему приказу.
3. Контроль исполнения приказа возложить на Л.Д.Глухову, руководителя структурного подразделения.

Директор

В.В.Аспидов

Ознакомлены: Глухова Л.Д.

Матвеева Е.Ю.

**Функциональные обязанности
руководителя производственной практики и куратора производственной
практики ГБПОУ «Пермский техникум промышленных и информационных
технологий им. Б.Г.Измагина»**

1. Руководитель производственной практики:

- разрабатывает для студентов задания на производственную практику в соответствии с программой производственной практики;
- оформляет и комплектует для студентов пакет отчетных документов по практике (форму аттестационного листа, форму характеристики, форму отчета по практике, форму дневника по практике);
- перед началом практики на организационном собрании выдает студентам под роспись задание на производственную практику и полный пакет документов по практике, дает разъяснения по заполнению отчетной документации;
- во время прохождения студентами производственной практики проводит консультации по оказанию методической помощи по подготовке отчетных документов по практике, сборе материалов к выпускной квалификационной работе;
- осуществляет проверку отчетных документов по практике;
- проводит в назначенный день дифференцированный зачет по окончанию практики (в рамках часов производственной практики);
- осуществляет заполнение «Журнала учета учебных занятий, занятий по учебным дисциплинам, МДК, практике» по производственной практике;
- представляет руководителю структурного подразделения по практике (далее – руководитель по практике) подписанные со стороны предприятий, организаций (с печатью) отчетные документы на каждого студента не позднее 10 рабочих дней после завершения практики:
 - аттестационный лист,
 - характеристику,
 - отчет о практике,
 - дневник о практике;
- представляет руководителю по практике зачетную ведомость с оценками о проведении дифференцированного зачета, заполненный «Журнал учета учебных занятий, занятий по учебным дисциплинам, МДК, практике» согласно проведенным мероприятиям по производственной практике.

2. Куратор производственной практики:

- устанавливает связь с представителями предприятий (организаций) по устройству студентов для прохождения производственной практики;
- оформляет и направляет в адрес предприятий (организаций) официальные письма ГБПОУ «ПТПИТ» об организации и прохождении студентами производственной практики,
- до начала практики выдает студентам для подписания два экземпляра договора о практической подготовке, участвует в заключении договоров с предприятиями (организациями);

- распределяет студентов по местам практики на предприятиях (организациях); не позднее, чем за 3 рабочих дня до начала производственной практики представляет в электронном виде руководителю по практике пофамильный список студентов с указанием места прохождения практики;
- до начала практики сдает руководителю по практике один экземпляр подписанного договора с предприятием (организацией) о практической подготовке на каждого студента;
- до начала практики организует и проводит для студентов организационное собрание по практике с участием руководителя производственной практики; заполняет ведомость по выдаче отчетных документов (под роспись каждому студенту), после чего сдает ведомость руководителю по практике;
- до начала практики организует прохождение студентами медицинского осмотра, результаты которого доводит до руководителя по практике (при организации производственной практики, включающей в себя работы, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры);
- осуществляет контроль за организацией и прохождением производственной практики студентов на предприятиях (организациях) путем периодического посещения рабочих мест практики студентов, а также путем применения электронной почты, телефонных переговоров, видео-переговоров, иных видов связи;
- осуществляет заполнение «Журнала учета учебных занятий, занятий по учебным дисциплинам, МДК, практике» по производственной практике;
- после завершения практики сдает руководителю по практике заполненный «Журнал учета учебных занятий, занятий по учебным дисциплинам, МДК, практике» согласно проведенным мероприятиям по производственной практике.

Ознакомлены:

Матвеева Е.Ю.



Договор
о практической подготовке обучающихся, заключаемый
между организацией, осуществляющей образовательную
деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность
по профилю соответствующей образовательной программы

г. Пермь

15.11.2021.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина» в лице директора Аспидова Вячеслава Владимировича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Организация», с одной стороны,
и ООО «Ирида»,
именуем в дальнейшем «Профильная организация», в лице Александрова Сергея Владимировича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся при проведении производственной практики (далее - практическая подготовка/производственная практика).

1.2. Количество обучающихся, направленных на производственную практику, сроки организации производственной практики, задание на производственную практику, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 1,3).

1.3. Реализация практической подготовки осуществляется в помещениях Профильной организации, согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 2).

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1. Направить обучающегося в Профильную организацию в сроки, предусмотренные в Приложении № 1.

2.1.2. Назначить из числа преподавателей и мастеров производственного обучения Организации:

- руководителя производственной практики для методического руководства практикой обучающихся;

- куратора производственной практики для осуществления контроля прохождения обучающимися практики путем периодического посещения рабочих мест, а также путем использования электронной почты, телефонных переговоров, видео-переговоров.

2.1.3. Обеспечить обучающихся для прохождения практической подготовки необходимыми документами: задание на производственную практику (приложение 3), дневник по практике, аттестационный лист об освоении профессиональных компетенций, характеристика, форма отчета о практике.

2.1.4. В случае необходимости оказывать руководителю производственной практики от Профильной организации методическую помощь в организации и проведении производственной практики.

2.1.5. Проинформировать обучающихся о необходимости, при прохождении практической подготовки, соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда, техники безопасности, противопожарной безопасности, иных локальных актов, действующих в Профильной организации.

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1. Создать условия для выполнения задания производственной практики по получаемой профессии (специальности) на выделенном для этих целей участке выполнения работ; предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

2.2.2. Назначить ответственное лицо из числа работников Профильной организации (наставник), которое обеспечивает руководство и организацию реализации задания производственной практики со стороны Профильной организации.

Указанными лицами не могут быть лица: имеющие (имевшие) судимость, в том числе непогашенную; признанные судом недееспособными; имеющие заболевания, предусмотренные перечнем, утверждаемым федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в области здравоохранения.

2.2.3. Обеспечить безопасные условия при прохождении производственной практики, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, осуществлять контроль за работой обучающихся.

2.2.4. Рабочие места, используемые при прохождении производственной практики, должны соответствовать требуемым нормам и правилам, установленным действующим законодательством в зависимости от вида рабочего места.

2.2.5. Ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка, иными необходимыми локальными актами, действующими в Профильной организации; провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности.

2.2.6. Предоставить обучающимся и руководителю (куратору) производственной практики от Организации возможность пользоваться необходимыми при прохождении производственной практики помещениями, находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения; а также при необходимости вспомогательными помещениями (столовая, раздевалка, душевые, санузел).

2.2.7. Обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить куратору производственной практики от Организации - Матвеевой Елене Юрьевне тел. 8 – 912 – 887 - 3878

руководителю структурного подразделения по практике – Глуховой Ларисе Дмитриевне, тел. 8 – 992 – 210 - 8170.

2.2.8. По окончании производственной практики оценить результаты освоения общих и профессиональных компетенций, полученных обучающимся в период прохождения практической подготовки, качество подготовленного обучающимся отчета (формы отчетных документов для заполнения представляются обучающимся при поступлении на практическую подготовку).

2.3. Организация имеет право:

2.3.1. Осуществлять контроль соответствия условий реализации практической подготовки требованиям настоящего Договора.

2.3.2. Запрашивать информацию об организации практической подготовки при проведении производственной практики, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1. Требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации.

2.4.2. В случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период прохождения производственной практики, режима конфиденциальности приостановить реализацию практической подготовки в отношении конкретного обучающегося.

2.4.3. Самостоятельно запрашивать у обучающегося необходимые документы, содержащие заключения о состоянии здоровья обучающегося по результатам прохождения медицинского осмотра.

3. Особые условия

3.1. В случае возникновения несчастных случаев с обучающимися, во время прохождения производственной практики, Стороны обязуются действовать в порядке, предусмотренном Приказом Министерства образования науки РФ от 27.06.2017 №602 «Об утверждении порядка расследования и учета несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в организации, осуществляющей образовательную деятельность», в той мере, в которой это относится к каждой из сторон.

4. Срок действия договора

4.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

5. Заключительные положения

5.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

5.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

6. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:

ООО "Црида"

(полное наименование)

Адрес: *г. Оса, ул. Вок-
зальная, 1*

(наименование должности, фамилия,
имя, отчество (при наличии))

Каранцева Т.С.

М.П.



Организация:

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум
промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул.
Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57

E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор

В.В.Аспидов

М.П.



Приложение 1
к Договору о практической
подготовке обучающихся
от «15» 11 2021 г.

**Сведения
об обучающихся ГБПОУ «Пермский техникум промышленных
и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»,
направленных на производственную практику**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Профессия	Курс	Вид практики	Срок прохождения практики
1.	Мансуров Артем Рамилевич	43.01.09 Повар, кондитер	третий	производственная	с 15.11.2021г. по 18.12.2021г.

Куратор производственной практики

Фамилия, имя, отчество	Контактные телефоны
Матвеева Елена Юрьевна	8 – 912 – 887 - 3878

Руководитель производственной практики

Фамилия, имя, отчество	Контактные телефоны
Матвеева Елена Юрьевна	8 – 912 – 887 - 3878

Профильная организация:

ООО, "Ириси"

(полное наименование)

Адрес: *г. Оса, ул. Вол-
зальская, 2*

(наименование должности, фамилия,
имя, отчество (при наличии))

М.П. [подпись] / Казаковцева Т.И.

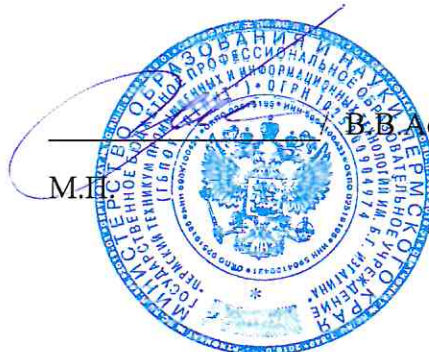
Организация:

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум
промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул.
Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57
E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор

М.П. [подпись] / В.В. Аспидов



Перечень
помещений Профильной организации,
используемые при реализации практической подготовки

№ п/п	Наименование помещения
1.	Овощной цех
2.	Мясо – рыбный цех
3.	Горячий цех
4.	Холодный цех

Профильная организация:

ООО, "Ирида"

(полное наименование)

Адрес: г. Оса, ул. Век-
зальная, 1

(наименование должности, фамилия,
имя, отчество (при наличии))



Казанцева Т.Ч.

Организация:

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум
промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

Адрес: 614099, г. Пермь, ул.
Комсомольский проспект, 91
(342) 241 03 57

E-mail: mail@ptpit.perm.ru

Директор



**Задание на производственную практику
по профессиональному модулю**

(ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)

Содержание задания

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	1. Оценить качество продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом; 2. Проверить соответствие требований к качеству овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; и дополнительных ингредиентов требованиям стандартов; 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них; 2. Распознавать недоброкачественные продукты;	12
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	1. Ознакомиться с оформлением заявки на сырье, продукты, материалы; 2. Проверить по накладной соответствия продуктов и дополнительных ингредиентов заявке перед началом работы.	12
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартов чистоты;	12
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	1. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами;	36
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	1. Нарезка овощей простыми и сложными формами, нарезка грибов, приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	48

Виды работ	Перечень заданий	Количество часов
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	1. Подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание различных продуктов), порционирование полуфабрикатов (комплектование), упаковка для отпуска на вынос и для транспортирования.	12
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	1. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	18
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1. Порционирование (комплектование) обработанного сырья (овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика), полуфабрикатов из него. 2. Упаковка обработанного сырья (овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика), полуфабрикатов из него. на вынос или для транспортирования.	18
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	1. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	12
Общее количество часов		180

Руководитель производственной практики

Мамлеева Е.О.



ДНЕВНИК ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО студента(ки) Манасуров А. Д. группа 19П1




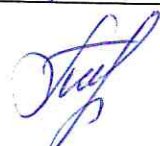



Профессия 43.01.09 Повар, кондитер











Наименование профессионального модуля – ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Место проведения практики: ООО «Ирида»



Сроки проведения практики: с 15.11.2021г. по 18.12.2021г.

Записи о работах, выполненных в период прохождения производственной практики

Дата	Краткое содержание выполненных работ	Кол-во часов	Подпись руководителя практики от предприятия
15.11.21	Инструктаж по ТБ. Приготовление салатов нарезка овощей для салатов.	6	
16.11.21	Нарезка овощей для салатов. Приготовление салатов	6	
17.11.21	Приготовление и обработка овощей для салатов (первичная обработка овощей)	6	
18.11.21	Приготовление салатов. Первичная обработка овощей	6	
19.11.21	Приготовление салатов, Приготовление супа майонез, Приготовление салатов.	6	
20.11.21	Нарезка овощей по рецептуре супов и вторых блюд	6	
22.11.21	Приготовление супов, салатов	6	

23.11.21	Формирование супов. Формирование салатов.	6	
24.11.21	Формирование салатов. Упаковка на банос или транспортирование	6	
25.11.21	Формирование супов. Оформление заявки на сырье, продукты.	6	
26.11.21	Формирование супов. Нарезка, оформление овощей.	6	
27.11.21	Порционирование салатов. Обработка овощей, грибов и рыбы	6	
29.11.21	Порционирование салатов. Теплая обработка продуктов.	6	
30.11.21	Порционирование салатов. Приготовление закусок из творога	6	
01.12.21	Порционирование салатов. Приготовление напитков. Приготовление маринадов и заправок	6	
02.12.21	Порционирование салатов. Приготовление соуса майонез	6	
03.12.21	Порционирование салатов разделка и нарезка рыбы. Закуски и молодое блюдо. Приготовление картофельной массы	6	

04.12.21	Порцирование супов. Приготовление котлетной массы	6	
06.12.21	Порцирование салатов Загудина и мясная раба	6	
07.12.21	Порцирование супов. Темперовая обработка раба	6	
08.12.21	Порцирование салатов в. Приготовление п.р для салатов (сир, олуца, редиска)	6	
09.12.21	Порцирование салатов. Общее понятие машинной и ручной нарезки	6	
10.12.21	Порцирование салатов, супов. Подготовка крупноформатных изделий	6	
11.12.21	Порцирование салатов. Приготовление просяных коржиков и холодных блюд и соусов.	6	
13.12.21	Порцирование супов. Предварительная обработка птицы и мясопродуктов	6	
14.12.21	Первичная обработка овощей. Порцирование салатов.	6	
15.12.21	Первичная обработка мяса. Припускание овощей. Приготовление наливных	6	
16.12.21	Порционирование салатов. Приготовление соуса. Приготовление фаршированных овощей	6	

17.12.21	Горчичное варенье салатов. Оформление и подача блюд	6	
18.12.21	Приготовление хлеба мушкетер из дрожжевого теста, блины из яиц и молока	6	

Рекомендуемая оценка по практике: Уверено

Руководитель практики от предприятия


подпись


И.О. Фамилия



АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента

(наименование профессионального модуля)

ФИО студента(ки) Мансуров Армен Рашидович

Группа: 19П1

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики: ООО "Ирида"

Сроки проведения практики: с 15.11.2021г. по 18.12.2021г.

Результаты приобретения практического опыта:

- 1 балл – допустимый уровень
- 2 балла – средний уровень
- 3 балла – оптимальный уровень

Практический опыт	Оценка		
	1	2	3
подготовки, уборки рабочего места;		✓	
подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;		✓	
обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы; нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;		✓	
приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;			✓

Результаты освоения профессиональных компетенций:

- 1 балл – допустимый уровень овладения компетенцией (при выполнении профессиональных работ обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле),
- 2 балла – средний уровень овладения компетенцией (обучающийся выполняет все виды работ недостаточно уверенно, добросовестно, с незначительными ошибками),
- 3 балла – оптимальный уровень овладения компетенцией (обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, практически без ошибок, в полном объеме).

Результаты освоения профессиональных компетенций	Уровень освоения		
	1	2	3
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		✓	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		✓	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		✓	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		✓	

Руководитель практики
от предприятия

Дата М.П.

17.12.2021

Каз
подпись

Иванова Т.С.
И.О.Фамилия

ХАРАКТЕРИСТИКА

ФИО студента(тки) Махмуров Армен Юшмиевич

Группа 19П1

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики ООО "Ирида"

Сроки проведения производственной практики с 15.11.2021 по 18.12.2021

Результаты освоения элементов общих компетенций:

1 балл – допустимый уровень овладения компетенцией,

2 балла – средний уровень овладения компетенцией,

3 балла – оптимальный уровень овладения компетенцией

Оценивание осуществляется только тех элементов общих компетенций, которые проявились в ходе практики, если элементы не проявились - поставить прочерк

Компетенции	Критерии оценки	оценка		
		1	2	3
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	выбор и применение способов решения профессиональных задач		✓	
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		✓	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности, осуществление самообразования, использование современной профессиональной терминологии		✓	
	способность находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение	✓		
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействие с руководством и сотрудниками предприятия во время прохождения практики.		✓	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять грамотно документацию		✓	
	умение вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие	✓		
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	участие в различных мероприятиях патриотической направленности, проводимых в предприятии	✓		
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдение правил экологической направленности, ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности		✓	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для	участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых в предприятии, занятия в спортивных	—	—	—

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни	✓		
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	умение применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения	✓		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	умение понимать тексты(названия, наименования) на профессиональные темы, в т.ч на ин.языке; соблюдение правил составления документов, относящуюся к процессам профессиональной деятельности		✓	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	умение определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, определять источники финансирования и строить перспективы развития собственного бизнеса		✓	

Рекомендуемая оценка по практике 4 хорошо

Руководитель практики
от предприятия

17 декабря 2021 г.



Каз
подпись

Казанцева Т.И.
И.О. Фамилия

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский техникум промышленных и информационных технологий имени
Б.Г.Изгагина»

О Т Ч Е Т

по производственной практике

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента

по профессии

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

(наименование профессии)

Место прохождения практики: ООО "Ирида"

(наименование организации/предприятия)

Студента(ки) Макауров Артем Галимович

(фамилия, имя, отчество)

Группы 19П1п

Руководитель практики от профильной организации

Казанцева Татьяна Ивановна

Директор

(фамилия, имя, отчество, должность)

Сроки прохождения практики: с «15» ноября 2021 г.

по «18» декабря 2021г.

Рекомендуемая оценка работодателя

хорошо

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель
производственной
практики
от профильной
организации

Каз

подпись

Казанцева Т.И.

И.О. Фамилия



Пермь, 2021 год

Содержание

Введение	3
I Основная часть	4
1.1 Подготовливка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	4
1.2 Осуществление обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	4
1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	5
1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	5
Заключение	6

Введение

Я проходил производственную практику с 15.11.2021г. по 18.12.2021 по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в г.Оса, в ООО «Ирида». Это предприятие общественного питания малой мощности, сеть столовых и кафе, две столовые и одно кафе. Я работал в кафе.

Производственная практика организована с целью:

- закрепления теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- приобретения практических навыков по данному направлению;
- ознакомления на ПОП с вопросами профессиональной деятельности, направленными на формирование знаний, навыков и опыта профессиональной деятельности.

Целью производственной практики является получение практических навыков при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.

Предприятие общественного на котором была организована производственная практика ООО «Ирида» представляет собой две столовых и одно кафе, объединенных в одну сеть ООО «Ирида», адрес: г. Оса, ул. Вокзальная, 1.

Руководителем предприятия ООО «Ирида» - генеральный директор Казанцева Татьяна Ивановна, зав.производством – Пыстогова Ольга Владимировна.

Производственная практика проходила в кафе. Кафе предназначено для реализации горячих обедов, ужинов и проведения банкетов. По производственно-торговому признаку кафе является доготовочным предприятием, цехового деления нет. Имеется один цех – горячий, в котором организованы отдельные рабочие места для приготовления холодных блюд и закусок, приготовления мясных, рыбных блюд, приготовления первых блюд, гарниров, напитков, изделий из теста. Кафе является предприятием малой мощности – количество питающихся 50-70 человек, средний чек составляет 200-250 рублей.

Руководителем столовой является заведующий производством Пыстогова Ольга Владимировна, которая отвечает за качество выпускаемой продукции, за соблюдение санитарных правил, и технике безопасности при работе в кафе.

На данном предприятии я проходил инструктаж по охране труда и расписывался в журнале по ТБ.

В кафе все блюда приготавливаются по технологическим картам, согласно Сборнику рецептур, есть фирменные блюда, разработанные технологом. Распределение работников на рабочие места производится в соответствии с требованиями производства и их квалификацией, в случае необходимости, производится перемещение работников в пределах кафе.

В кафе работают повара разного уровня квалификации (IV, V разряда), есть повар универсал, которые может выполнять работу в любом цехе.

В меню кафе предлагается широкий ассортимент блюд, разной ценовой категории, есть фирменные и заказные блюда.

1 Основная часть

1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

В ходе практики мне необходимо было организовывать рабочее место, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты и производить своевременную текущую уборку после выполнения какой-либо операции.

Во время практики я выполнял работу по приготовлению п/ф из мяса, рыбы, птицы, овощей в одном цехе. Рабочие места в цехе были организованы по ходу технологического процесса. Мясо привозили крупнокусковыми п/ф, и из них приготавливали мелкокусковые, рубленые и другие п/ф. Ассортимент изделий достаточно разнообразен: приготовление п/ф из рубленой массы, натуральные, порционные п/ф из мяса, птицы и рыбы.

Рабочим местом называется часть производственного цеха, где повар выполняет отдельные конкретные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

Рабочее место организовал так, чтобы было удобно выполнять работу с соблюдением санитарных правил, используя разделочные доски и ножи с соответствующей маркировкой, например, для обработки мяса «МС», для обработки рыбы «РС», для обработки птицы «ПС».

В цехе есть механическое и немеханическое оборудование: две мясорубки малой мощности (для измельчения мяса и рыбы), холодильный шкаф для кратковременного хранения п/ф, производственные столы для подготовки п/ф из мяса, рыбы и птицы к тепловой обработке. На каждом столе есть весы для контроля массы п/ф.

Овощной цех в кафе располагается рядом со входом в кафе, чтобы удобно было перемещать овощи, в нём же располагается небольшой ларь для хранения овощей. В овощном цехе организовано одно рабочее место.

Рабочее место организовал так, чтобы было удобно выполнять работу с соблюдением санитарных правил, используя разделочные доски и ножи с соответствующей маркировкой, например, для обработки сырых овощей «ОС», для обработки квашеных овощей «ОК».

В овощном цехе механического оборудования нет, так как обрабатывается небольшое количество овощей.

1.2 Осуществление обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Так как кафе, в которой я проходил практику – это предприятие малой мощности, цехового деления нет. Поэтому мясо, птица, рыба и нерыбное водное сырьё обрабатывается в одном цехе на отдельном столе, на отдельной доске и отдельным ножом с маркировкой «РС» и «ПС».

Рабочее место старался организовать так, чтобы было удобно выполнять работу с соблюдением санитарных правил, используя разделочные доски и ножи с соответствующей маркировкой.

Рабочее место в цехе организовал по ходу технологического процесса обработки мяса, рыбы и птицы.

Ассортимент изделий из рыбы не разнообразен. Изготавливал: п/ф для рыба жареная, на вертеле, солянка из рыбы на сковороде. Проверял качество сырья органолептическим методом, а так же оценивал качество изготавливаемых п/ф.

Ассортимент из мяса разнообразен: изготавливал п/ф из рубленого мяса, приготавливал п/ф для тушения и жарки.

Ассортимент изделий из птицы: котлета по-киевски, п/ф для жареной и тушеной птицы (плов).

В цехе есть механическое и немеханическое оборудование: мясорубка (для измельчения мяса и рыбы), холодильный шкаф для кратковременного хранения п/ф, производственные столы, весы для контроля массы п/ф.

В цехе предусмотрена ванна для размораживания рыбы и мяса. В цехе работает два повара, IV и V разряда.

1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

Я приготавливал п/ф и производил подготовку их к реализации п/ф для рыба жареная, на вертеле, солянка из рыбы на сковороде. Перед приготовлением п/ф рыбу подвергают механической кулинарной обработке, состоит из следующих операций: оттаивания, разделки, приготовления полуфабрикатов. Под разделкой подразумевается удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы, а иногда костей и кожи.

Для приготовления блюд - рыба жареная, на вертеле, солянка из рыбы на сковороде – я разделял рыбу на филе с кожей без костей.

Чтобы разделить рыбу на филе с кожей без костей, я филе рыбы с кожей и реберными костями укладывал на доску кожей вниз и, начиная с более толстой части мякоти спинки, срезал реберные кости и внутренние кости плавников. Полученное филе нарезают поперек на порционные куски. При этом отходы составляют 48– 49 %. Такое филе я использовал *для блюда- рыба жареная, на вертеле и солянка из рыбы на сковороде.*

Готовые п/ф до тепловой обработке находились в холодильнике.

1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Я приготавливал п/ф из мяса, домашней птицы и производил подготовку их к реализации.

Мясо поступало в кафе крупнокусковыми п/ф, весом 1,5 – 2,5 кг, в замороженном виде. Обработка мороженого мяса состоит из следующих стадий: оттаивания, обмывания, обсушивания, зачистки и сортировки мяса, приготовления полуфабрикатов. Охлажденное мясо обрабатывают без предварительного оттаивания.

Птица (курица) поступала в столовую в замороженном виде. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих операций: оттаивания; промывания и приготовления полуфабрикатов.

Ассортимент п/ф из мяса: из рубленого мяса, приготавливал п/ф для тушения и жарки.

Ассортимент п/ф из птицы: котлета по-киевски, п/ф для жареной и тушеной птицы (плов). Готовые п/ф до тепловой обработке находились в холодильнике.

Заключение

За время прохождения производственной практики с 15.11.2021 по 18.12.2021 мною были освоены все профессиональные компетенции ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Я ознакомился с работой кафе, ассортиментом блюд продукции. Научился организовывать рабочие места для выполнения различных работ, использовать в работе необходимое оборудование, инвентарь, инструменты и посуду. Готовил самостоятельно и участвовал в приготовлении фирменных блюд кафе, участвовала в проведении банкетов.

Данная практика для меня является хорошим практическим опытом для дальнейшей самостоятельной работы. За время практики я отработал практические навыки изготовления п/ф из различного сырья, закрепил свои теоретические знания. Был собран материал, необходимый для написания отчета.